

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Cincau Hitam merupakan bahan makanan siap saji yang banyak digemari masyarakat, biasanya disajikan dalam bentuk mentah tidak perlu dimasak cukup dicuci, diolah dari daun Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL) dan mengandung beberapa komponen aktif. Menurut penelitian Farida dan Vanoria (2012), daun cincau mengandung golongan senyawa metabolit sekunder flavonoid, alkaloid, saponin, tanin dan steroid. Flavonoid yang terdapat pada daun cincau tersebut merupakan indikasi adanya antioksidan.

Namun nilai kebaikan yang tinggi ini belum diiringi oleh nilai kehygienisan selama produksi sampai ke pemasaran produksi di pasar-pasar bahkan sampai ke konsumen, sebagai produk olahan maka Cincau Hitam juga rentan terhadap kontaminasi oleh bakteri perusak. Keberadaan bakteri perusak ini dapat dikarenakan penanganan yang kurang baik, mulai dari menyiapkan, mengolah dan menyajikan dagangan sampai ketangan konsumen. Hal ini didukung penelitian yang telah dilakukan oleh Falamy *et al.*, (2012), yang menyatakan bahwa pada 11 sampel Cincau Hitam yang dijual di Pasar tradisional dan swalayan Kota Bandar Lampung didapatkan 7 sampel yang tercemar bakteri *Coliform*. Pencemaran dapat terjadi pada semua tahap proses produksi yang dilalui baik pada proses pengolahan hingga penyajian ke tangan konsumen. Salah satu kontaminan yang paling sering dijumpai pada makanan adalah bakteri golongan *Coliform*.

Bakteri *Coliform* pada umumnya tidak terdapat di air bersih, hanya terdapat di kotoran manusia atau hewan. Jika terdapat *Coliform* maka hal ini memungkinkan kontaminasi bakteri yang bersifat patogen dan bisa menimbulkan penyakit seperti diare (Jonanda *et. al.*, 2014). Adanya bakteri pada air atau makanan menandakan

bahwa air tersebut pernah mengalami kontak dengan feses yang berasal dari usus manusia dan mungkin mengandung bakteri (Wulandari, 2013).

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, diketahui bahwa Cincau Hitam yang dijual di beberapa Pasar di Kota Padang rentan terhadap cemaran mikroba. Pada umumnya rata-rata pedagang cincau di pasar-pasar tradisional tidak terlalu memperhatikan aspek kebersihan, salah satunya tempat penjualan cincau yang dilakukan ditempat terbuka dan dagangan dibiarkan terbuka begitu saja tanpa ditutup, tanpa dikemas dapat dengan mudah mencemari produk. Selain itu proses jual beli Cincau Hitam juga berpengaruh pada kebersihan cincau tersebut. Salah satu kebiasaan buruk yang dilakukan sipenjual maupun sipembeli dalam proses jual beli langsung memegang cincau tanpa memakai alas dan tidak mencuci tangan terlebih dahulu.

Menurut Prasetyo (2016), salah satu faktor yang berpengaruh terhadap keberadaan dan jumlah bakteri *Coliform* dalam makanan yaitu kondisi sanitasi yang kurang baik. Lamanya rentang waktu yang dibutuhkan dalam penanganan Cincau Hitam sejak cincau selesai dimasak, kemudian dikemas, hingga cincau dibeli oleh pengecer juga menjadi penyebab utama terjadinya kontaminasi pada cincau. Bakteri dari udara, tangan penjual, atau peralatan yang digunakan dapat mengkontaminasi makanan.

Dari informasi diatas telah dilaporkan bahwa Cincau Hitam di Kota Bandar Lampung terkontaminasi oleh bakteri *Coliform*, dikarenakan kondisi fasilitas sanitasinya masih kurang memadai (Falamy *et al.*, 2012), sedangkan uji kelayakan Cincau Hitam sebagai makanan siap saji di beberapa pasar di Kota Padang belum pernah dilaporkan sebelumnya. Maka dari informasi tersebut peneliti ingin melakukan penelitian tentang kondisi bakteriologis beberapa produk Cincau Hitam di beberapa pasar di Kota Padang.

## 1.2 Perumusan Masalah

Bagaimanakah kondisi bakteriologis produk Cincau Hitam yang dijual di beberapa Pasar di Kota Padang dan uji kelayakannya sebagai makanan siap saji ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Untuk menentukan kondisi produk Cincau Hitam secara bakteriologis di beberapa Pasar di Kota Padang sehubungan dengan kelayakannya sebagai makanan siap saji.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang kehygienisan produk Cincau Hitam dan Publikasi ilmiah

